

Dall'agone allo storione, il pesce di lago diventa gourmet

Fino al 31 ottobre con il coinvolgimento di 42 ristoranti

Non solo mare, anche laghi e fiumi italiani offrono la possibilità di assaggiare le proprie risorse per un risultato a tavola dal sapore gourmet e alle volte anche "stellato", capace di far risaltare l'ecosistema delle acque interne e soddisfare il palato per un menu da imbarazzo della scelta grazie a una proposta di cucina lacustre che può andare dalle ceviche di lucioperca allo storione con marshmallow.

L'offerta, che vede protagonisti in cucina pesci come carpa, trota, salmerino, coregone e persico, si può tradurre ai fornelli in piatti come spaghetti con trota affumicata, finocchietto e provola, in una zuppa di trota o nei filetti di coregone, per citare solo alcune portate che possono soddisfare la gola. Una sfida a tavola e un'esperienza gastronomica che per un mese intero, dal primo al 31 ottobre, è servita sul piatto da "Gente di lago e di fiume", associazione italiana nata per tutelare l'ecosistema delle acque interne, coinvolgendo 42 ristoranti, tra cui sette stellati, fra Piemonte, Lombardia, Liguria, Veneto, Campania e Catalogna (Spagna), grazie anche alla collaborazione degli Ambasciatori del Gusto che hanno permesso l'export dell'iniziativa anche fuori dai confini nazionali con una proposta di pescato di lago e fiume con l'utilizzo di pesci noti e meno noti. L'iniziativa, finalizzata a reinterpretare le ricette d'acqua dolce in modo innovativo, sano e pieno di gusto, ha l'obiettivo di ribadire "l'anima più "gustosa" di Gente di lago e di fiume che, da sempre, crede fortemente nel ruolo chiave che chef e ristoratori hanno nel sensibilizzare il grande pubblico sull'importanza e la necessità di tutelare questo delicato ecosistema".

La possibilità di poter fare l'esperienza gastronomica e di consultare l'elenco dei ristoranti aderenti e conoscere i piatti proposti in carta nel mese di ottobre è data dal sito lagentedilago.com. "Abbiamo il dovere e il compito di diffondere e valorizzare la cucina lacustre – commenta Marco Sacco, presidente di Gente di lago e di fiume – potenziandola con tutti gli strumenti messi a disposizione dalle moderne tecniche di preparazione. Non dobbiamo mai smettere- aggiunge- di meravigliarci di fronte alla materia prima che arriva dal nostro lago, dobbiamo sperimentare, innovare, giocare con i sapori della tradizione in modo accattivante e stimolante. In questo modo possiamo essere una risorsa a tutti gli effetti per il nostro territorio, dando valore a una cucina sana, sostenibile e dal gusto dirompente".

https://www.ansa.it/canale_terraegusto/notizie/in_breve/2021/10/02/dallagone-allo-storione-il-pesce-di-lago-si-reinterpreta_a6e81b68-6ce2-4aa7-b14d-b797e9cbb85.html